



Yuma County Public Health Services District Environmental Health

2200 W. 28th Street, Suite 222

Yuma, AZ. 85364

Telephone: (928) 317-4584 Fax: 317-4583

PLANIFICACION DE PRE-CONSTRUCCION DE ESTABLECIMIENTOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS

Esta lista es proporcionada como guía durante la planificación preeliminaría. Estos no son los únicos requisitos. Adicionalmente, usted debe someter una copia de los planos a este departamento.

Después de que sus planos hayan sido examinados, usted recibirá notificación de aprobación o de modificaciones necesarias.. Después de haber recibido la notificación de aprobación, puede proceder con la construcción. Por favor, asegure que procure un permiso de construcción de la agencia gubernamental apropiada.

Requisitos de Construcción:

1. Proporcione una superficie que sea lisa, no-absorbente, fácil de limpiar, que sea de color claro para paredes y cielos en áreas de cocina, de preparación de alimentos, de lavado de trastes, de baños, y de almacenamiento de alimentos. Superficies que son perforadas, con hendiduras, o con otras superficies de textura no son permitidas.
 - A. Las paredes en áreas para botes de basura o para el enjuagué de trapeadores deberán ser lisas, no-absorbente, y fácil de limpiar a la altura y anchura del chapoteo de agua.
 - B. Proporcione una superficie que sea lisa y curvada en las juntas entre paredes y Pisos en las áreas de almacenamiento, de cocina, de preparación de alimentos, de lavado de trastes, y de baños.
 - C. La lechada debe ser lisa y acabada a un nivel parejo con la superficie del azulejo. Debe ser de color claro cuando se use en cocinas, baños, y áreas de lavado de trastes.
 - D. Los pisos en las áreas de cocina, de preparación de alimentos, de almacén, de lavado de trastes, de cuartos fríos o helados, de cuartos de vestir y de baños deberán ser construidos con materiales que son lisos y duraderos como el concreto sellado, el azulejo de cerámica o de terrazzo, el linóleo de calidad duradera o el plástico.
 - E. Los mostradores, los estantes, etc. deberán tener superficies que son lisas, lavables, y no-absorbentes.

2. Proteja las aperturas entremedio la cocina y las otras salas del establecimiento contra

la entrada de moscas instalando una malla con cuadro que sea deslizante o una “cortina de aire” sobre la apertura.

- A. Proporcione cortinas de aire apropiadamente instaladas sobre las entradas exteriores que conduzcan hacia la cocina o hacia áreas de manejo de alimentos.
 - B. Proporcione aparatos que automáticamente cierren todas las puertas exteriores y las de los baños.
 - C. Asegure que las puertas exteriores, así como cualquier otra apertura exterior, sean selladas contra el medio ambiente.
3. Si es aplicable, provea una taza con agua para cucharones usados durante el servicio de helados en las áreas de las vitrinas de servicio. La taza deberá desaguar a través de una apertura de aire a un drenaje.
4. Proporcione un desagüe de desechos que vacíe a través de una apertura de aire que sea conectada indirectamente a la alcantarilla por un sumidero de piso para contenedores de hielo, para refrigeradores, para congeladores, y para fregaderos para el lavado de trastes o para la preparación de alimentos.
5. Asegure que contenedores y maquinas de hielo tengan un aparato anti-sifón que sea aprobado por el código de plomería Uniform Plumbing Code (como una apertura de aire o un rompe-vacuo) y que rompedores de vacuo existan en todas las conexiones entre manguera y grifos.
6. Proporcione una barrera contra-estornudos para la protección de todo alimento que este expuesto a lo largo del mostrador para el servicio de los clientes. La barrera deberá interceptar una línea imaginaria directa entre las bocas de los clientes y los alimentos.
7. Proporcione un fregadero de tres compartimientos con ollas del tamaño del traste mas grande que se vaya a lavar y con escurridor a cada lado o con un escurridor y un estante montado en lo alto directamente arriba del fregadero.
- A. Todas las llaves, incluyendo los lavamanos, deberán ser del tipo mezclador de agua fría y caliente en todos los fregaderos. Todos las ollas deberán de estar al alcance del grifo en los fregaderos que son de compartimientos múltiples.
 - B. Proporcione agua fría y caliente bajo presión adecuada para todos los fregaderos y los lavamanos.
 - C. Proporcione un fregadero grande montado en la pared o apoyado por patas con agua fría y caliente para uso de los trapeadores.
 - D. Proporcione un lavamanos equipado con toallas de papel o un aparato mecánico para el sequío de manos, con un dispensador de jabón, y con contenedores cubiertos para los desperdicios, que sean convenientes para el uso de los empleados, en las áreas para la preparación o procesamiento de alimentos.

- E. En la área par el lavado y almacenamiento de botes de desperdicios, proporcione una llave con manguera disponible de agua fría y caliente y una plataforma encorvada de concreto con un sumidero de piso conectado a la alcantarilla..
 - F. Los baños para los clientes deben de ser de la cantidad especificada en el código de plomería Uniform Plumbing Code, pero al mínimo de uno masculino y uno femenino.
 - G. Las trampas de grasa son requeridas. Póngase en contacto con la división de construcción de edificios del Condado de Yuma o con la municipalidad apropiada para mas información sobre los requisitos de tamaño.
8. En donde agua caliente sea usada para sanitizar por maquinas para el lavado de utensilios, el calentador de agua deberá ser capaz de proveer una cantidad continua de agua a 180° Fahrenheit en los brazos rociadores.
- A. Un calentador de agua suplemental puede ser requerido o;
 - B. Proporcione una maquina para el lavado de utensilios que utilice un enjuague químico y agua tibia.
 - C. Proporcione un calentador de agua de recobro y de capacidad adecuada para proporcionar una cantidad continua de agua caliente para todos los lavamanos y para todos los artefactos utilizados para el lavado de trastes y utensilios.
9. Proteja todos los tubos y conductos contra la entrada de condensante, de drenaje, o de otras materias y bichos. Todos los tubos y conductos deberán ser elevados sobre la superficie del piso.
10. El acceso por el publico a los baños no puede ser por cualquier parte de las áreas de preparación de alimentos o de lavado de trastes.
11. Proporcione un extractor de vapores con campana a lo menos de 6 pulgadas de sobre bordo mas allá de la orilla del equipo de cocina o provea un extractor sin campana que sea aprobado. Los filtros deberán ser fácil de remover para la limpieza.
- A. La cantidad de aire que a de ser extraída por el extractor deberá de estar de acuerdo con el código mecánico Union Mechanical Code actual.
 - B. Los hornos pueden ser ventilados hacia afuera por una chimenea con tal que tenga una salida con collar.
 - C. Proporcione un ventilador mecánico aprobado sobre todas las maquinas para el lavado de trastes que utilicen agua a 180° Fahrenheit para sanitizar.
12. Deberá de haber separación completa de todas las porciones del establecimiento para el servicio de alimentos y de áreas de vivienda. Será necesario recibir aprobación por la agencia municipal apropiada o por el Condado de Yuma para operar

establecimientos para el servicio de alimentos en zonas residenciales.

13. Proporcione luz artificial y ventilación adecuada. La cantidad mínima de luz que es requerida son 20 “foot-candles” (unidad luminosa) en áreas de preparación de alimentos, de lavado, y de baños.
 - A. Proporcione accesorios de luz artificial con protectores contra la quebradiza de vidrio sobre áreas de preparación de alimentos, de servicio de alimentos, de almacén, y de lavado de trastes.
 - B. Proporcione ventilación adecuada hacia fuera en todos los baños.
14. La condensación producida por las unidades de enfriamiento, las cintas adhesivas en líneas expuestas de cobre y el almacenamiento y/o preparación de alimentos debajo de tuberías de drenaje es prohibido.
 - A. Proporcione espacio adecuado para el almacenamiento de comestibles secos.
 - B. Proporcione espacio adecuado para el almacenamiento de comestibles fríos.
15. Todo equipo deberá ser del tipo que esta registrado con las organizaciones NSF/ETL, o su equivalente, hechos de materiales aprobados, de tamaño adecuado, y estar en buenas condiciones.
16. Cambios en la construcción, supresiones o adiciones de equipo requieren aprobación prior por este departamento.
17. En áreas sin alcantarillado público, un sistema para el desecho de aguas negras que sea aprobado por el Departamento de Servicios de Desarrollo del Condado de Yuma o por la oficina apropiada del Estado deberá ser proporcionado.
18. Líneas o pipas de servicios públicos, que se encuentren expuestas, deberán de ser instaladas de tal modo que no obstruirán o impedirán la limpieza del piso. Líneas o pipas horizontales que se encuentren expuestas sobre el piso son prohibidas.
19. Planos de piso deberán de enseñar la colocación de equipo.
20. Equipo montado sobre los mostradores o mesas deberá ser portátil, sellado a el mostrador o mesa, o elevado en patas por lo menos 4 pulgadas para facilitar la limpieza. Equipo montado sobre el piso deberá ser fácil-movible, sellado al piso, o instalado sobre una plataforma elevada de concreto u otra obra de albañilería lisa y que cumpla con todos los requisitos de sellamiento, o deberá ser elevado en patas por lo menos 6 pulgadas.
21. Equipo que tenga una conexión de servicios públicos la cual no se pueda desconectar rápidamente, o sea demasiado grande para mover fácilmente y tenga un espacio que exceda 1/32 de pulgada entre equipo contiguo, paredes, o cielos, deberá ser instalado de tal manera que permita fácilmente la limpieza entre, atrás, y arriba cada unidad, o deberá ser sellado a equipo contiguo, paredes, o cielos.